This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Informazioni su questo libro

Si tratta della copia digitale di un libro che per generazioni è stato conservata negli scaffali di una biblioteca prima di essere digitalizzato da Google nell'ambito del progetto volto a rendere disponibili online i libri di tutto il mondo.

Ha sopravvissuto abbastanza per non essere più protetto dai diritti di copyright e diventare di pubblico dominio. Un libro di pubblico dominio è un libro che non è mai stato protetto dal copyright o i cui termini legali di copyright sono scaduti. La classificazione di un libro come di pubblico dominio può variare da paese a paese. I libri di pubblico dominio sono l'anello di congiunzione con il passato, rappresentano un patrimonio storico, culturale e di conoscenza spesso difficile da scoprire.

Commenti, note e altre annotazioni a margine presenti nel volume originale compariranno in questo file, come testimonianza del lungo viaggio percorso dal libro, dall'editore originale alla biblioteca, per giungere fino a te.

Linee guide per l'utilizzo

Google è orgoglioso di essere il partner delle biblioteche per digitalizzare i materiali di pubblico dominio e renderli universalmente disponibili. I libri di pubblico dominio appartengono al pubblico e noi ne siamo solamente i custodi. Tuttavia questo lavoro è oneroso, pertanto, per poter continuare ad offrire questo servizio abbiamo preso alcune iniziative per impedire l'utilizzo illecito da parte di soggetti commerciali, compresa l'imposizione di restrizioni sull'invio di query automatizzate.

Inoltre ti chiediamo di:

+ *Non fare un uso commerciale di questi file* Abbiamo concepito Google Ricerca Libri per l'uso da parte dei singoli utenti privati e ti chiediamo di utilizzare questi file per uso personale e non a fini commerciali.

+ *Non inviare query automatizzate* Non inviare a Google query automatizzate di alcun tipo. Se stai effettuando delle ricerche nel campo della traduzione automatica, del riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) o in altri campi dove necessiti di utilizzare grandi quantità di testo, ti invitiamo a contattarci. Incoraggiamo l'uso dei materiali di pubblico dominio per questi scopi e potremmo esserti di aiuto.

+ *Conserva la filigrana* La "filigrana" (watermark) di Google che compare in ciascun file è essenziale per informare gli utenti su questo progetto e aiutarli a trovare materiali aggiuntivi tramite Google Ricerca Libri. Non rimuoverla.

+ *Fanne un uso legale* Indipendentemente dall'utilizzo che ne farai, ricordati che è tua responsabilità accertati di farne un uso legale. Non dare per scontato che, poiché un libro è di pubblico dominio per gli utenti degli Stati Uniti, sia di pubblico dominio anche per gli utenti di altri paesi. I criteri che stabiliscono se un libro è protetto da copyright variano da Paese a Paese e non possiamo offrire indicazioni se un determinato uso del libro è consentito. Non dare per scontato che poiché un libro compare in Google Ricerca Libri ciò significhi che può essere utilizzato in qualsiasi modo e in qualsiasi Paese del mondo. Le sanzioni per le violazioni del copyright possono essere molto severe.

Informazioni su Google Ricerca Libri

La missione di Google è organizzare le informazioni a livello mondiale e renderle universalmente accessibili e fruibili. Google Ricerca Libri aiuta i lettori a scoprire i libri di tutto il mondo e consente ad autori ed editori di raggiungere un pubblico più ampio. Puoi effettuare una ricerca sul Web nell'intero testo di questo libro da `http://books.google.com`

595.781 Capitani,C. de
C244 Regole practiche per l'educazione de bachi
da seta.

515.781
C.24+

REGOLE PRATICHE

PER L' EDUCAZIONE

DE' BACHI DA SETA

COMPILATE

A COMODO DE' BIGATTIERI

DAL SACERDOTE

CARLANTONIO DE CAPITANI

PARROCO DI VIGANÒ

SECONDA EDIZIONE MIGLIORATA.

MILANO

PRESSO GIOVANNI SILVESTRI

M. DCCC. XIX.

Quest' opuscolo gode del favore della Legge, essendosi adempiuto a quanto essa prescrive.

97188

AVVISO.

Due sorta di persone attendono presentemente al governo de' bachi da seta, proprietari ed agenti assai dotti, e fattori, bigattieri e contadini poco intelligenti, o che appena sanno leggere e scrivere. I primi hanno a provvedersi dei voluminosi libri, de' quali v' ha gran copia a' nostri tempi su questo importantissimo argomento, dove i precetti sono minutissimamente dettagliati, e la materia è discussa con tutta l' esattezza: ed i secondi si adattino a questi librettini succinti e scritti a bella posta per essi, e nei quali si trovano tutte le regole principali e più necessarie.

Questo opuscolo fu pubblicato nel 1815 per la prima volta; ora il riproduco migliorato mediante i lumi successivamente acquistati. Possa esso giovare al pubblico e privato vantaggio.

NB. *Da questa Tipografia furono pubblicati* i Discorsi teorico-pratici ad uso dei possidenti, dei fittajuoli e dei contadini, sull' agricoltura particolarmente nei paesi di Collina: *Opera dello stesso Autore*; in tre volumi in 8; prezzo *lir.* 9 82.

REGOLE PRATICHE

PER L'EDUCAZIONE

DE' BACHI DA SETA.

Per la nascita de' bachi da seta si ricerca una piccola stanza, entro alla quale sia ben situata una stufa di mattoni o un piccolo cammino. Sulla stufa o vicino al cammino si porranno dei vasi pieni d'acqua onde avere una svaporazione atta a correggere la secchezza che potrebbe farsi nell'aria della stanza, atteso il continuato calore. In questa stanza si appenderanno due termometri l'uno vicino alla stufa od al cammino, e l'altro sulla parte opposta, ed un terzo si collocherà a canto delle cassettine, nelle quali sta riposta la semente. Sarà cosa più sicura se ci serviremo di termometri fatti col mercurio anzi che di quelli fatti collo spirito di vino. All'intorno della camera saranno messi i graticci chiamati comunemente *tavole*, sulle quali riporre si possono i bigatti di mano in mano che nascono.

La camera sarà bene illuminata, essendo la luce sempre buona pei bigatti; sarà ancora ben riparata dal freddo e da tutte le intemperie. Abbia nella soffitta uno sfogatojo da potersi aprire e chiudere secondo il bisogno. Tali sfogatoj saranno riparati con un telajo, su cui siavi distesa una tela rara, per la quale passi l' aria, ma senza violenza. Anche un altro piccolo portello alla foggia di que' che sogliono farsi negli usci de' pollaj, si praticherà nell' uscio od in altra parte vicina al pavimento della camera, acciocchè coll' aprirlo accrescere si possa la ventilazione.

Circa dodici giorni prima del tempo, nel quale si vorrebbero nati i bachi, si porrà la semente nella camera della stufa distribuita nelle consuete cassettine di cartone o di sottilissime assicelle. Queste poi messe su di una tavola nel mezzo della camera saranno distinte coi numeri, onde non abbiano a confondersi le diverse partite. Nei primi tre giorni il caldo si terrà al quattordicesimo grado, e poi successivamente si aumenterà il calore in modo che nell' ottavo giorno si trovi tra il decimonono od il ventesimo grado, nel quale si conserverà

finchè i bachi non sieno tutti nati. In questo periodo di tempo che la semente sta nelle cassettine si avverta di moverla con un cucchiajo almeno una volta al giorno, acciò il calore la investa tutta egualmente.

In vece dell' indicato metodo si può ottenere la nascita de' bachi anche in questo modo. Sopra il tavolo posto nel mezzo della camera si distendano due cuscini o due materassi messi l'uno sopra l' altro; in mezzo ad essi si pone la semente in sacchettini di tela, onde subisca un macero naturale che si renderà eguale in tutte le uova, smovendole una volta al giorno; quando si osserva che l' uovo prende un colore biancastro, si accenda il fuoco o nella stufa o sotto il cammino, postando gradatamente il calore tra il diciottesimo ed il ventesimo grado. Riscaldata la camera si toglierà la semente dal sacchetto e si pone nelle cassettine, e le uova in poco tempo nasceranno senza alcun pericolo.

Coi germogli della foglia si levano i bachi di mano in mano che nascono, e si ripongono sulla carta già distesa sulle tavole, segnando prima i fogli col numero delle cassettine. In ogni successiva occasione di

dover levare i bigatti dalle tavole per trasportarli su di altre, serviamoci sempre di ramicelli o germogli della foglia di gelso.

Pei primi giorni si coglierà la foglia più tenera, e sempre la selvaggia, qualora ce n' abbia. Questa sarà minutamente triturata col coltello, finchè i bachi non sieno levati della terza muta. I proprietarj ordineranno che presso il colono sia sempre una scorta di foglia bastante pel giorno seguente, e che questa venga riposta in luogo riparato, fresco, oscuro, ma non umido. La foglia bagnata o umida è in ogni tempo dannosa ai bigatti, e perciò in occasione di pioggia sarà necessario di farla asciugar bene prima che venga loro somministrata.

I bachi nati da un' oncia di semente si metteranno immancabilmente sopra quattro fogli di carta, occupando però con essi soltanto la terza parte di essa carta nel mezzo a guisa di una benda, in modo che dall'una e dall'altra parte rimangano le altre due terze parti della tavola vote; nel cibare i bachi lasciando cadere un po' di foglia su queste parti si otterrà di diradarli insensibilmente di mano in mano che crescono, e si otterrà che prima della muta empiranno tutti

e quattro i fogli, o sia quattro braccia circa della tavola.

Appena posti sulle tavole verranno nutriti con un poco di foglia ben triturata, e successivamente si darà loro il cibo quattro volte in ore ventiquattro, e ciò sempre in questa età, escluso il tempo della muta.

È necessario che le camere destinate pei bigatti sieno tutte provvedute di un cammino. Saranno in oltre ben riparate in ogni loro parte, con uno o più sfogatoj nella soffitta, nel pavimento, nella porta od in altri luoghi vicino al pavimento, e tutti da potersi aprire e chiudere, e riparati nel modo di sopra indicato. Le stanze si sbarazzino di tutto ciò che si trova estraneo alla coltivazione de' bigatti, e principalmente dei letti. Amerei che all' uso de' bachi non servissero le cucine, dove pel continuo entrare ed uscire, e dove pel poco o troppo accendersi del fuoco va l' ambiente soggetto a frequentissimi cambiamenti che alterano la salute di questi animaletti.

Nelle camere de' bigatti non entrino che i direttori di essi, i quali dopo adempiuto il loro dovere chiudano, affinchè non vi entrino persone inutili o animali. La legna

per il fuoco sarà secca, e la migliore fu trovata quella di gelso, di rovere, di vite o di altri alberi, esclusa quella di castagno creduta perniciosa, molto più se sia ancora verde.

Dovendosi trasportare i bachi dalla stufa alla casa del colono, il trasporto sarà fatto entro arnesi ben riparati, siccome sono i cassoni inventati per quest' unico oggetto. Che se si voglia far uso di canestri o di gerle, sieno esse ben bene ricoperte, e si colga il tempo bello e quieto nell' ora del mezzodì o poco dopo.

In tali stanze verranno collocate le tavole in modo che abbiano i bigatti a sentire la ventilazione dell' aria, ma non mai direttamente sotto agli sfogatoj. Saranno coperte di carta ed occupate coi bigatti nel mezzo colla indicata benda. Verranno prima di riporvi i bachi riscaldate sino al grado decimottavo o poco più. Questo grado di calore è il clima più proprio per questo insetto. Onde poi saper ben regolarne il grado del caldo nella bigattiera, si rendono necessarj i termometri in ciascuna, istruendo i bigattieri o coloni nella cognizione di questi piccoli strumenti.

Se fosse possibile dovrebbonsi tali animaletti educare sempre in camere separate, o sia in bigattiere assistite dai proprietarj stessi o da persone assai intelligenti, e ciò almeno sino dopo la terza muta. In tal modo nascerebbero minori inconvenienti e si distruggerebbero tanti errori troppo radicalmente stabiliti presso i contadini. Dopo la terza muta si potrebbero i bigatti distribuire ai coloni non già in ragione di once di semente; ma in ragione di tavole, e sempre in proporzione della quantità della foglia di ciascun colono. È cosa vantaggiosissima che il proprietario conosca il verosimile peso di foglia che si trova presso l'uno e presso l'altro massajo, o sulla sua possessione, il che si ottiene col mezzo di un perito, il quale sappia calcolare l'adequato prodotto di ciascuna pianta.

La camera o bigattiera sia sempre riscaldata sino al grado decimottavo, siccome ho detto. Le razioni da darsi ai bigatti saranno più o meno leggieri, o più o meno generose secondo il bisogno e l'appetito degl'insetti, accrescendo anche il numero dei pasti se la loro voracità il richieda; in gene-

rale si pascoleranno quando si vede che la foglia data nel pasto antecedente è stata tutta consumata. Nel quinto o nel sesto giorno cadranno in sopore, il che dicesi dormire, e si chiama anche *muta*, perchè mutano in tal frattempo la pelle. In questo intervallo non saranno pasciuti, il che si praticherà sempre quando essi dormono.

Frattanto che i bachi sono in muta si disporrà il restante delle tavole, sulle quali riporli levati che sieno; giacchè debbesi occupare un doppio spazio di luogo, in modo che i bigatti tratti da un' oncia, e posti già sopra quattro fogli nel modo indicato, o sopra mezza tavola debbano occupare otto fogli od una tavola intiera dopo la levata. Questa occupazione sia fatta distribuendo i bachi sulle tavole a guisa di bende, ai lati delle quali vi sia il vôto su cui allargarli di mano in mano che s' ingrossano; laonde la tavola non sarà intieramente occupata che poco prima della seconda muta.

Quand' essi incominciano a levare non s pasceranno finchè tutti non sieno desti: allora si cibino un poco, e poi coi ramicelli si trasportino altrove, servendosi di qualche

recipiente atto a fare questo trasporto. Tolti in tal modo tutti dal letto, su cui dormirono, questo sarà levato e subitamente portato fuori della bigattiera. Ciò si praticherà costantemente anche dopo le altre dormite.

Tra la prima e seconda muta si ciberanno ancora con foglia selvatica o domestica, tenera e minutamente tagliata, accrescendo o diminuendo i pasti e le dosi secondo il bisogno dei bigatti, in modo che l' animale non abbia a mancare d' alimento, e la foglia non sia inutilmente gettata. Questa regola dovrà servire per tutto il corso della loro educazione, finchè vanno al bosco. Anche il calore in questo periodo sarà continuamente tenuto vicino al grado decimottavo.

Levati che sieno della seconda verranno collocati ancora sopra una doppia estensione di tavole in larghe bende, in modo che si possano comodamente allargare nell' ingrossarsi. Non si varii il calore nella bigattiera, e si cibino nell' indicato modo, eseguendosi appuntino quanto fu stabilito per l' antecedente muta.

Destatisi i bachi della terza dormita si

leveranno coi soliti ramicelli, e si trasporteranno ad occupare un duplicato numero di tavole col disporli in larghe strisce nel mezzo per allargarli dappoi. Dopo questa muta s' incomincia a dare alle bigattiere una maggiore ventilazione, aprendo gli sfogatoj e ventilatori, molto più se la stagione fosse naturalmente calda.

I pasti e la dose della foglia sarà sempre in proporzione del bisogno, e secondo l' accennata regola. Non sarà però tagliata che grossolanamente nei primi giorni, dopo i quali si darà loro tutta intiera purgata soltanto dei ramicelli. Si minorerà il fuoco qualora il caldo naturale bastasse a tenere l'ambiente tra il grado sedicesimo e diciottesimo. Sarà però bene l' accendere il fuoco con legna minuta almeno una volta al giorno per dissiparne l' umidità, e principalmente la soffocazione. Due giorni prima che i bachi entrino in muta si purgheranno del letto su cui si trovano, giacchè il farli dormire sopra un tal letto, il quale si sarà fatto alquanto voluminoso, è sempre molto pericoloso per la salute dei bigatti.

Dopo la quarta muta i bachi pasciuti alquanto, mentre sono tutti desti, levati al so-

lito coi ramicelli, tolto di sotto, e via subito trasportato il letto su cui dormirono, saranno distesi in larghe bende nel mezzo di un duplicato numero di tavole. Il calore sarà tenuto al medesimo grado o poco meno, aprendosi gli sfogatoj, i ventilatori ed anche le finestre non percosse dai raggi o diretti o riverberati del sole; sempre però colla precauzione che sieno riparate o con gelosie o con tende. Se gli usci sono diretti verso l' interno della casa, si terranno dopo la quarta sempre spalancati, e quando sieno rivolti verso l' aria libera, e particolarmente verso l' aria di tramontana, allora o si terranno chiusi o saranno essi pure riparati con tende, con pagliate, con rami coperti di foglie verdi od altra simile materia atta ad allontanare i cattivi effetti di un'aria troppo fredda e vibrata, o del troppo calore prodotto dal sole.

È inutile il ripetere che i pasti e le dosi della foglia da consumarsi in ogni pasto, hanno ad essere in proporzione del bisogno e della voracità degl' insetti. Io credo però che dopo la quarta sarà migliore vantaggio per i bachi l' essere pasciuti con poca foglia, e più frequentemente, giacchè in

mezzo ai caldi della stanza e della stagione, la foglia facilmente passa alla fermentazione.

Nel terzo dì si purgheranno le tavole col togliere i bachi al vecchio letto, e dopo quest'epoca si purgheranno sempre un giorno sì e l'altro no. Se mai si fossero fatti troppo fitti si distendano ancora sopra nuove tavole, acciò abbiano ad essere sempre rari, e principalmente al tempo della loro maggior grossezza. Ordinariamente i bachi tratti da un'oncia di semente mi occupano all'epoca della maturazione dodici tavole di braccia sei di lunghezza, ed once sedici circa di larghezza.

Nel tempo della quarta muta quando si preparano le tavole al loro luogo, si potrebbe dietro ad esse mettere la siepe forte fatta con fascine secche di rovere, di olmo, di carpino o di altra simile materia. Nell'ottavo dì si formerà il resto della siepe coi fascinetti già preparati o di legne sottili, di brugo, di vinerbola, di scope, oppure delle piante ben secche degli erbaggi, come sono i ravettoni, le cicorie, il prezzemolo, ec., procurando sempre che naturalmente corra il baco da sè sul bosco, spargendo frequentemente poca foglia fresca

sulle tavole in questi ultimi tempi. La miglior foglia per gli ultimi due giorni sarebbe la selvaggia quando ve ne fosse, essendo più nutritiva e triplicatamente più abbondante della foglia domestica di materia setosa. La così detta piacentina doppia, e le altre specie de' mori che somministrano foglia sostanziosa, dovranno serbarsi per questi ultimi periodi della vita del bigatto.

Il maggior nemico de' bigatti si è il soffoco, il quale dipende dalle cattive evaporazioni che sortono dal letto, dagli escrementi, dalla foglia e dal bigatto stesso. La mancanza di ventilazione nelle bigattiere, la nessuna pulizia, l'aria atmosferica stagnante, la calma della stagione promovono facilmente la soffocazione, la quale è causa delle più terribili malattie dei bachi, e principalmente del così detto *segno* o *calcinaccio*, e del *negrone*.

Il miglior rimedio tanto per dissipare la soffocazione e prevenire le malattie, quanto per guarirle, si è il fuoco di fiamma sotto ai cammini o negli angoli della stanza o portato attorno nelle camere con fascetti di paglia o legna sottile accesa. Laonde si farà un uso quasi continuato di tale

rimedio, e principalmente al tempo delle mute e dopo la quarta dormita, per asciugar l' aria e metterla in movimento, ed al tempo che si conosca esservi qualche soffocazione, qualche cattivo odore, e la calma dell' aria, bastando anche brevi fuochi fatti con paglia o con legne minute e secche.

Il bigattiere abbia sempre presenti queste poche regole, di tenere sempre rari i bigatti in tutti i periodi di loro vita, di alimentarli con pasti proporzionati al loro bisogno ed appetito, progressivamente accrescendo la dose dopo le mute sino alla metà circa del tempo che passa fra l'una e l' altra, e minorandola dappoi sempre più quanto più il baco s'avvicina all' altra muta. L' ambiente della camera sia governato col mezzo d' una dolce ventilazione, sicchè non espongansi que' poveri animaletti agli sbalzi del caldo e del freddo, e principalmente a sentire una forte aria fredda al tempo che sono circondati da un' aria calda soffocata, la quale sarà da distruggersi con prudenza, usando il fuoco anche quando si trovano sul bosco, e perfino quando sono già chiusi nel bozzolo, essendo la soffocazione e l' aria vibrata pe-

ricolosa anche in tali epoche del bigatto. La foglia sia sempre possibilmente asciutta, e colta un giorno per l' altro. Il calore artificiale della bigattiera sarà moderato circa il grado decimottavo. Anche l' uguaglianza dell' età de' bachi si è una condizione necessaria, siccome è necessario che sieno puliti purgando i graticci col sottrarre il letto ogni volta che si sono mutati o che debbonsi diradare, e trasportandolo con ogni prestezza fuori della stanza e dai vicini cortili, onde allontanare qualunque occasione di mal odore.

Così operando, sarà ben difficile che i bachi soffrano alcuno di que' tanti mali, ai quali soggiacciono frequentemente quando educansi senza l' osservanza delle buone regole. Col presente modo di governare i bachi si otterrà ancora un grande risparmio di foglia, la quale al solito ammucchiata sopra le tavole, col fermentare, gravemente offende gl' insetti, e viene malamente senza alcun vantaggio dissipata.

FINE.

Opere diverse stampate o vendibili in questa Tipografia.

Fontana, Nicolao. Saggio sopra le malattie de' Bachi da Seta. *Seconda edizione.* Milano 1819 in 8. lir. — 76

Onorati, Niccola Columella. Saggi di economia campestre e domestica per i dodici mesi dell' anno, ad uso degli agricoltori, de' pastori e di altra gente industriosa. Milano 1816, vol. 3 in 18. „ 1 50

—— Delle Patate, loro coltura, uso economico e maniera di farne il pane. Milano, quarta edizione, 1817 in 18. „ — 25

—— Dell' agricoltura pratica, della pastorizia, e di molte altre dottrine che riguardano la medicina veterinaria e l' economia domestica. Milano 1817 in 8. „ 3 00

—— Riflessioni sulla felicità privata. *Seconda edizione, accresciuta.* Milano 1819 in 8. „ — 50

—— Dell'Educazione de' Bachi da Seta; e giudizio letto nella regia società d'incoraggiamento di Napoli il giorno 27 marzo 1817 su l'opera del conte Dandolo, che ha per titolo: dell'Arte di governare i bachi da seta. Milano, 1819 in 8. *Edizione seconda.* „ 1 15

Re, Filippo. Annali dell' Agricoltura del Regno d'Italia cominciati in gennajo 1809, e terminati in giugno 1814, fascicoli 66 formanti 22 volumi in 8 con circa 30 rami e tavole. „ 100 00

—— Saggio sulla coltivazione e su gli usi del Pomo di Terra, e specialmente come valga a migliorare i Terreni, con una lettera sulle rape. Mil. 1817 in 8. „ 1 50

—— Il Giardiniere avviato nell' esercizio della sua professione, del cavaliere Filippo Re, terza edizione, vol. 2 in 8 con figure colorite, 1812. „ 8 04

—— L' Ortolano dirozzato da Filippo Re, cavaliere ec.; vol. 2 in 8 con figure, 1811. „ 9 01

—— Del Cotone, e delle avvertenze per ben coltivarlo. Milano 1811 in 8, edizione seconda, con figure. „ 1 35

—— Nuovi Elementi di Agricoltura del conte Filippo Re, Professore di Botanica ed Agricoltura nella Università di Modena. ec. ec., volumi 4 in 8. Dedicati a S. A. R. Francesco IV d'Este Duca di Modena ec. ec. „ 12 22

—— Dei Letami e delle altre sostanze adoperate in Italia per migliorare i terreni e del come profittarne; Saggio del conte Filippo Re. Seconda edizione riveduta dall' Autore. Milano 1815 in 8 con rami. „ 3 00

—— Saggio sopra la Storia e il Coltivamento dell' Erba Medica, in 8. Seconda edizione rifusa e notabilmente accresciuta. Milano 1817. „ 1 25

595.781 Capitani,C. de 97188 ed.2 rev.
C244 Regole practiche per l'educazione de bachi da seta

NAME	DATE	NAME	DATE
[illegible]	[illegible]		